

Prodotti rigorosamente artigianali da gustare in un ambiente familiare e strettamente legato alla tradizione. È nel lussureggiante territorio collinare di Solferino punteggiato di poderi, casali e vigne che si attua ancora una produzione gastronomica di qualità. Salumi e vini vengono qui prodotti artigianalmente ma commercializzati solo per essere degustati sulla tavola dell'agriturismo La Torretta da Valentina. Tutto ha inizio nel 1993 quando la scelta di intraprendere una nuova attività di ristorazione consente di sviluppare i tre punti di forza della famiglia Bignotti. C'è Valentina con la sua forte passione e dedizione per la cucina che diventa ben presto pilastro portante dell'agriturismo, c'è Claudio che con le sue abili competenze di viticoltore e di norcino, nel 1999 avvia il laboratorio di lavorazione di carni riuscendo in questo modo a trovare il giusto compromesso per fare in modo che Valentina potesse servire



IL ROCCOLO

Trae il nome da una delle colline sulle cui pendici si iniziò la coltivazione delle viti, credendo nelle potenzialità del territorio

all'interno dell'agriturismo carne e salumi dai tagli pregiati. A questi si aggiunge nel 2015 Morris che maturando l'esperienza assorbita dai due genitori decide di dar vita ad un suo progetto fortemente pensato e desiderato negli anni. Questo nuovo progetto prende il nome di Cantine Valente. «La nostra produzione è prevalentemente orientata ai salumi - racconta Valentina Bignotti, titolare dell'agriturismo -. I salami, i culatelli, la pancetta e gli affettati sono tutti di nostra produzione a cui si aggiunge la giardiniera in agrodolce preparata in accompagnamento e destinata alla vendita al pubblico. Ogni prodotto è preparato da noi, utilizzando carne dei nostri allevamenti. Chiaramente si tratta di una piccola produzione che

Un'offerta integrata

La proposta enogastronomica e turistica della famiglia Bignotti a Solferino, nel Mantovano. Le produzioni di salumi si accompagnano a quelle di vino e alla possibilità di soggiornare in zona, scoprendo la bellezza dei luoghi



La Torretta da Valentina ha sede a Solferino (Mn) - www.latorrettadavalentina.it - www.cantinavalente.it
Instagram: [latorrettadavalentina](#) - Facebook: [Agriturismo La Torretta da Valentina](#)

spesso si serve anche di allevatori esterni. Le carni vengono lavorate sempre all'interno dei nostri laboratori e rigorosamente in maniera artigianale». Un'offerta d'eccellenza che abbraccia tutto l'arco culinario, dalla cucina fino alla cantina comprendendo anche l'accoglienza. «Offriamo una vacanza in un ambiente familiare dove si può degustare una produzione propria di vini e di salumi. I nostri piatti di punta sono quelli tipici mantovani come, ad esempio, i capunsei, i tortelli di zucca, le tagliatelle ai funghi, i salumi e la carne. Si tratta di un'offerta integrata che comprende anche la coltivazione di vigneti

da cui otteniamo i vini da servire in tavola in abbinamento ai piatti». Ogni ricetta si richiama alla tradizione e alla storicità di un territorio che vanta un ventaglio enogastronomico invidiabile. «Prepariamo solo ricette tradizionali. I Capunsei, ad esempio, sono un piatto essenzialmente povero ma ancora oggi apprezzatissimo perché preparato con pane grattato, prezzemolo e aglio. È uno gnocchetto affusolato ma che conserva la sua bontà. Non è certamente un prodotto nuovo ma è ancora attuale e continuerà ad esserlo anche in futuro». La ristorazione viene poi integrata da un'offerta enologica di tutto rispetto.

«Siamo dotati di una cantina dove effettuiamo l'imbottigliamento dei vini prodotti dai nostri vigneti. Abbiamo un numero limitato di bottiglie perché tendenzialmente puntiamo più alla qualità che non alla quantità. Imbottigliamo non più di ottomila bottiglie all'anno destinate principalmente ai clienti dell'agriturismo». La Torretta da Valentina possiede tre vini: il Roccolo, un vino rosso Merlot; il Crinale, un vino bianco Chardonnay e uno spumante brut. «La mia storia inizia dall'amore per il vino, un amore che ho sempre respirato e che mi ha portato ad intraprendere la strada per la realizzazione del mio più grande sogno: produrre vino - racconta Morris Bignotti -. Da giovane vignaiolo, negli anni ho assorbito la passione per la terra divenendo nel tempo pensatore di ciò che potevo trarre da questi fertili territori. Così come la vite segue il naturale processo di sviluppo, ho deciso di intraprendere il mio percorso di evoluzione personale stimolato dal grande fascino per il vino e dall'amore per la cantina come luogo di stimolo spirituale di tutte le mie ambizioni. La mia filosofia è basata su una triplice combinazione: "sfruttare" il territorio favorevole per "creare" una cantina in grado di "produrre" vini all'altezza degli antichi principi contadini con cui sono cresciuto e stando allo stesso tempo al passo con le moderne tecnologie. Sono convinto che in ogni bottiglia il tappo non sigilli solo vino ma tutti i valori in cui credo fortemente: cultura, tradizione, innovazione, entusiasmo, esperienza e passione». ■ **Luana Costa**

TRA NATURA E STORIA

Nell'agriturismo La Torretta da Valentina si possono gustare i sapori della tradizionale cucina mantovana concedendosi al contempo giornate di relax, tra i profumi della natura e le bellezze circostanti. Un connubio perfetto per chi vuole trascorrere una vacanza fra natura e storia. All'interno della struttura vi è la possibilità di soggiornare nelle quattro ampie camere matrimoniali. Ogni camera è dotata di un ampio bagno privato, aria condizionata, tv, free wii-fi, biancheria e set di detersivi per persona. Nel periodo estivo è possibile usufruire della piscina d'acqua salata con giardino annesso che dispone anche di area gioco.

